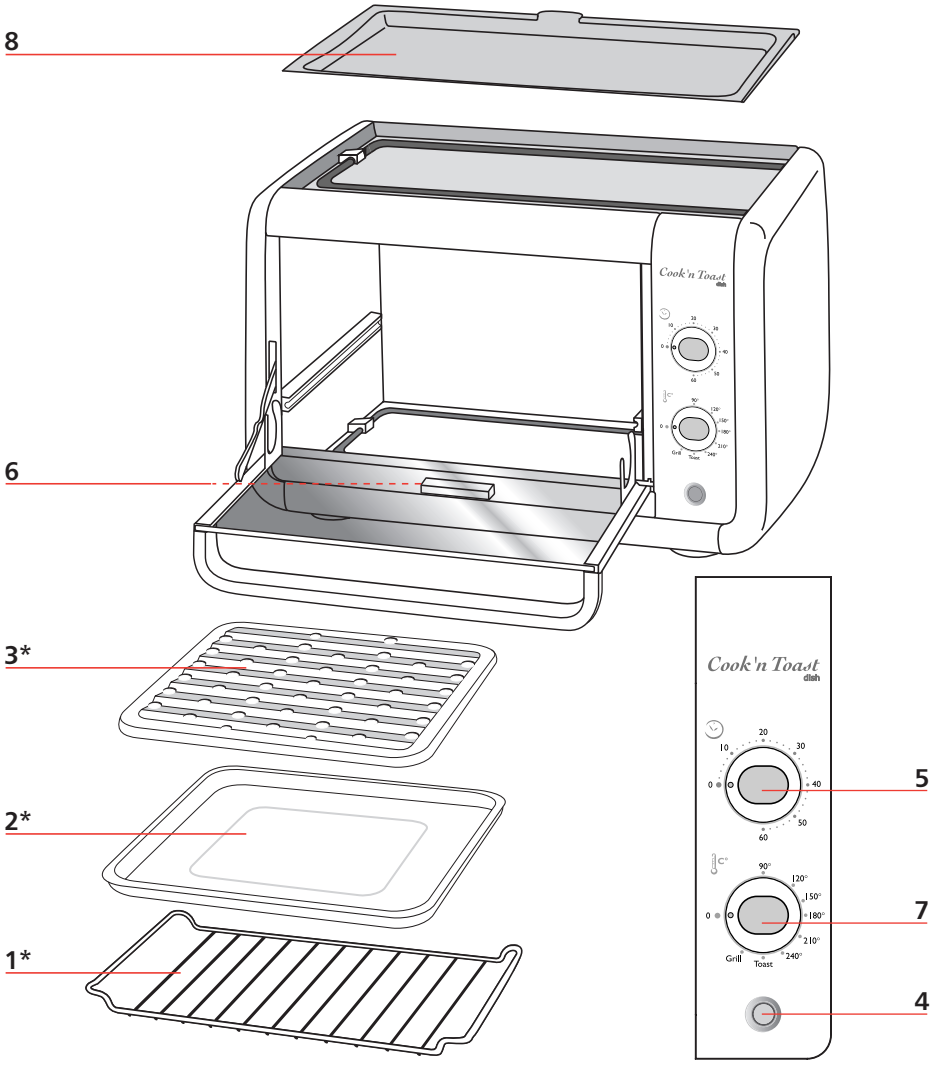
TEFAL®

Instructions for use, Gebruiksaanwijzing, Bedienungsanleitung, Libretto di istruzioni, Mode d'emploi, Instrucciones de uso, Manual de instruções, Brugsanvisning, Brugsanvisning, Bruksanvisning, Käyttöohje

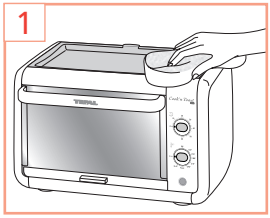
February 2004
Ref. : 3305793c
Document subject to modification
Realisation : Espace Graphique

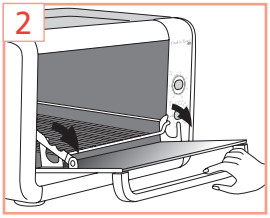
Cook'n Toast
dish

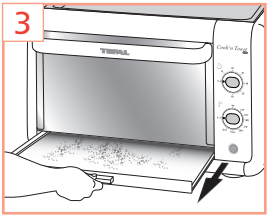


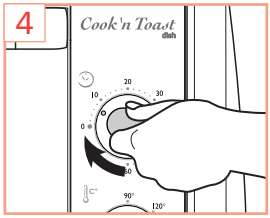
* according to model, afhankelijk van het model, je nach Modell, a seconda del modello, selon modèle, según modelo, consoante o modelo, afhængig af model, på enkelte modeller, beroende på modell, mallista riippuen.

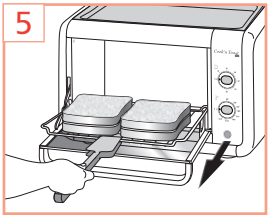
Cook'n Toast
dish

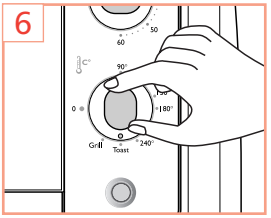
1


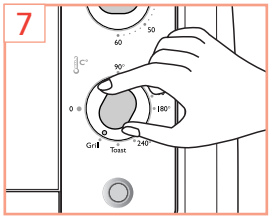
2


3


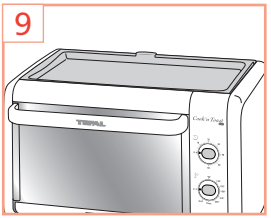
4


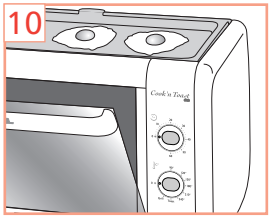
5


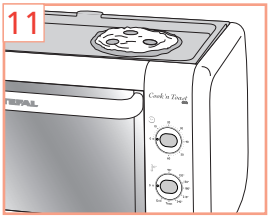
6


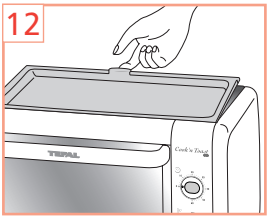
7


8

9


10


11


12


CONSIGLI DI SICUREZZA

PREVENZIONE DEGLI INCIDENTI DOMESTICI

- La sicurezza del presente apparecchio è conforme alle specifiche tecniche e alle norme vigenti in materia.
- Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE modificata dalle Direttive 92/31/CEE e 93/68/CEE.
- Direttiva sulla Bassa Tensione 73/23/CEE modificata dalla Direttiva 93/68/CEE.
- In virtù della diversità delle norme vigenti, se il presente apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, si raccomanda di sottoporlo per verifica ad un centro assistenza autorizzato.
- Verificate che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Verificate che l'impianto elettrico sia idoneo ad alimentare un apparecchio di questa potenza.
- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa provvista di messa a terra.
- Assicuratevi che il cavo non penda lungo il forno o entri in contatto con le sue parti calde.
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Utilizzate esclusivamente prolunghe in buono stato con una presa provvista di messa a terra e con un cavo conduttore avente sezione almeno uguale al cavo fornito con il prodotto.
- Onde evitare eventuali choc elettrici, non immergete per nessun motivo il cavo elettrico, la presa di corrente o l'apparecchio stesso in acqua o altri liquidi.

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, occorre rispettare alcune regole, fra cui le seguenti:

- Leggete interamente le istruzioni d'uso e seguite scrupolosamente le indicazioni in esso riportate.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza durante il funzionamento e in modo particolare in occasione del primo utilizzo o delle modifiche di regolazione.
- Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone con gravi handicap senza un'idonea supervisione.
- Evitate che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Evitate di sollevare o spostare l'apparecchio durante il suo utilizzo.
- Utilizzate una superficie di lavoro stabile al riparo da eventuali schizzi d'acqua.
- Non posizionate l'apparecchio in prossimità di fonti di calore.
- Scollegate l'apparecchio dopo l'utilizzo o prima delle operazioni di pulizia.
- Prima dell'utilizzo, verificate che la base raccogli-briciole sia ben fissata sotto l'apparecchio.
- Durante il funzionamento del tostapane, lo sportello e la superficie esterna possono raggiungere temperature elevate: evitate di toccare tali superfici con l'apparecchio in funzione e utilizzate le apposite maniglie e pulsanti.
- Evitate di collocare carta, cartone o plastica dentro, sopra o sotto l'apparecchio.
- Evitate di utilizzare il tostapane per cuocere o scongelare piatti surgelati.

• Non utilizzate l'apparecchio nel caso in cui:
- presenti un cavo difettoso o danneggiato;
- sia caduto e presenti danni visibili o anomalie di funzionamento.
In ciascuno dei casi elencati, l'apparecchio dovrà essere portato presso il centro assistenza autorizzato più vicino, al fine d'evitare eventuali rischi.
• Il vostro apparecchio è stato concepito per il solo uso domestico.
• Non utilizzate l'apparecchio come fonte di riscaldamento
• Poiché il pane potrebbe bruciare, evitate di utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali combustibili come tende, mensole, mobili…
• Evitate di coprire l'apparecchio durante il suo utilizzo. In caso di fiamme scaturite dagli alimenti, non tentate in nessun caso di spegnerle con acqua. Scollegate l'apparecchio e soffocate le fiamme con un panno umido.
• Evitate di collocare prodotti infiammabili in prossimità dell'apparecchio.
• Evitate di utilizzare accessori non raccomandati dal fabbricante o accessori di marca diversa da quella del vostro apparecchio.
• Il presente apparecchio è stato progettato per il solo utilizzo domestico: qualsiasi utilizzo professionale, non idoneo o comunque non conforme alla modalità d'impiego prescritta non vincolerà il fabbricante ad alcuna responsabilità né garanzia.
• Per questioni di sicurezza, evitate di smontare l'apparecchio da soli; contattate invece un centro assistenza autorizzato.

CONSERVATE CON CURA LE PRESENTI ISTRUZIONI

Caratteristiche dell'apparecchio

1. Griglia*
2. Piastra*
3. Grill*
4. Spia luminosa
5. Pulsante del timer
6. Cassetto raccogli-briciole
7. Termostato
8. Piastra di cottura

Vantaggi del Forno Tostapane

Il vostro Forno Tostapane vi offre i seguenti vantaggi:

- Capacità interna da 8,5 litri per tostare fino a 4 fette di pane contemporaneamente.
- Una piastra di cottura superiore integrata, per offrirvi diverse possibilità di cottura. (9).
- Funzione forno: un termostato regolabile tra i 90° e i 240°C per ricette perfettamente riuscite.
- Funzione Grill: per cuocere e dorare i vostri piatti.
- Estrazione automatica della griglia: per controllare più facilmente la cottura e spostare e afferrare più agevolmente i piatti. (2).
- Cassetto raccogli-briciole di facile estrazione per semplificare la manutenzione del forno ed eliminare eventuali briciole di pane o altri residui. (3).
- Un piatto per la cottura di dolcetti, sandwich e cibi surgelati.
- Una griglia* per una cottura più sana.

Al primo utilizzo

- Estraete l'apparecchio dalla confezione avendo cura di eliminare eventuali adesivi.
- Leggete le istruzioni d'uso e seguite scrupolosamente le indicazioni in esso riportate.
- Estraete tutti gli accessori* (griglia, piastra, grill) e lavateli con acqua calda e sapone. Sciacquate e asciugate con cura.
- Srotolate completamente il cavo d'alimentazione.
- Utilizzando un panno umido, pulite la parte esterna dell'apparecchio e asciugate con cura. (1).

Avviate il tostapane a vuoto all'interno di un ambiente aerato, con lo sportello aperto per quindici minuti, per eliminare l'odore di nuovo:

- Regolate il termostato su 240°C e il timer su 15 minuti.
- Dopo 15 minuti, il pulsante si posiziona automaticamente su "0".

Potrebbe verificarsi una leggera fuoriuscita di fumo. Tale fenomeno è assolutamente normale e scomparirà rapidamente durante il primo utilizzo.

Utilizzo della Funzione TOAST (Entrambe le resistenze sono in funzione)

- Posizionate le fette di pane direttamente sulla griglia, con la griglia stessa rivolta verso l'alto.
- Posizionate il termostato su "Toast". (6).
- Regolate il pulsante del timer sul tempo di tostatura desiderato. (4).
- La spia luminosa si accende.
- A ciclo terminato, il timer torna automaticamente in posizione "0" e risuona un bip sonoro. Quindi la spia si spegne.
- Potrete interrompere l'operazione prima della conclusione del ciclo, portando nuovamente il timer in posizione "0".
- Estraete i toast. (5).

Note:

- In modalità TOAST, controllate frequentemente il pane durante la tostatura.
- In occasione del primo utilizzo, esercitatevi tostando alcune fette di pane.
- Tenete presente che minori sono le fette di pane da tostare, più breve sarà il tempo di tostatura.
- Nel caso facciate più infornate di fette sottili, verificate che il pane non si abbrustolisca eccessivamente.

* a seconda del modello

- In tal caso, interrompete immediatamente il ciclo di tostatura, riportando il timer in posizione “0”.
- Se riscaldate una fetta di pane già dorata, prestate particolare attenzione.

Il forno è caldo. Durante l’estrazione del pane, prestate attenzione a non toccare le pareti del forno (utilizzate un’apposita pinza per pane** o guanti**).

FUNZIONE FORNO (BAKE) (Entrambe le resistenze sono in funzione)

- Posizionate gli alimenti sulla griglia utilizzando un piatto appropriato.
- Posizionate il termostato sulla temperatura desiderata.
- Posizionate il timer sul tempo di cottura desiderato (massimo 60 minuti).
- La spia luminosa si accende.
- Potrete interrompere l’operazione prima della conclusione del ciclo, portando nuovamente il timer in posizione “0”.
- A ciclo terminato, il timer torna automaticamente in posizione “0” e un bip sonoro risuona. La spia luminosa si spegne.
- Riportate il termostato in posizione zero “0”.

Il forno è caldo. Durante l’estrazione del piatto, prestate attenzione a non toccare le pareti del forno (tirate la griglia e utilizzate dei guanti**).

FUNZIONE GRILL (GRILL) (Solo la resistenza superiore è in funzione)

- Posizionate il grill* all’interno del piatto.
- Disponete i vostri alimenti sul sistema formato da grill* e piatto.
- Posizionate il tutto sulla griglia: la distanza tra il preparato e la resistenza superiore non deve risultare inferiore a 2 cm.
- Lasciate lo sportello socchiuso. (8).
- Posizionate il termostato su “Grill”. (7).
- Regolate il timer sul tempo desiderato (massimo 60 minuti).
- La spia luminosa si accende.
- Controllate gli alimenti e girateli a metà cottura, utilizzando un utensile adatto (ove necessario).
- Potrete interrompere l’operazione prima della conclusione del ciclo, portando nuovamente il timer in posizione “0”.
- A ciclo terminato, il timer torna automaticamente in posizione “0” e un bip sonoro risuona. La spia luminosa si spegne.
- Riportate il termostato in posizione zero “0”.

Il forno è caldo. Durante l’estrazione del piatto, prestate attenzione a non toccare le pareti del forno (tirate la griglia e utilizzate dei guanti**).

Durante la cottura, eventuali schizzi di grasso possono incendiarsi a contatto con le resistenze superiori. Non preoccupatevi: si spegneranno da soli e non causeranno alcun danno all’apparecchio.

Consigli pratici

- La cottura di alimenti provoca sempre una leggera fuoriuscita di vapore e talvolta di fumo.
- Le fuoriuscite di fumo e i cattivi odori possono essere ridotti conservando le pareti del forno perfettamente pulite.
- Inoltre fumo e odori potranno essere ridotti:
  - aggiungendo, a inizio cottura, un piccola quantità d’acqua sul fondo del piatto utilizzato.
  - rispettando o diminuendo le temperature di cottura.
- Se la cottura degli alimenti sul fondo del forno non è uniforme:
  - girate gli alimenti durante la cottura per meglio uniformare quest’ultima.
- Per i tempi di cottura inferiori a 5 minuti, girare la manopola fino a 15 minuti e riportarla indietro fino al tempo ricercato.

* a seconda del modello ** non forniti con l’apparecchio

UTILIZZO DELLA PIASTRA DI COTTURA

(Questa modalità di cottura può essere utilizzata in modo indipendente o simultaneamente all'utilizzo di una delle altre tre modalità di cottura).

Utilizzo indipendente della piastra di cottura (10).

- Posizionate il termostato sulla funzione Gril (uso della resistenza superiore).
- Posizionate il timer sul tempo di cottura desiderato.
- La spia luminosa si accende.
- La resistenza superiore riscalda la piastra di cottura.
- Preriscaldate per 5 minuti, quindi posizionate gli alimenti sulla piastra.
- Potrete interrompere l'operazione prima della conclusione del ciclo, portando nuovamente il timer in posizione "0".
- A ciclo terminato, il timer torna automaticamente in posizione "0" e un bip sonoro risuona. La spia luminosa si spegne.

Attenzione, la piastra di cottura si mantiene calda anche dopo lo spegnimento del timer!

La piastra di cottura ha un senso d'inserimento: il lato provvisto di linguetta corrisponde al bordo posteriore della piastra. Evitate quindi di posizionarla in avanti. (9).

Questa linguetta non deve essere utilizzata per la movimentazione della piastra, ma solo per estrarla in occasione delle operazioni di pulizia. (12).

Utilizzo della piastra di cottura durante il funzionamento di un'altra modalità di cottura (11).

- In tal caso, selezionate innanzitutto i parametri di cottura (tempo e temperatura) in funzione dell'alimento da collocare all'interno del forno.
- La resistenza superiore è in funzione e consente di riscaldare la piastra di cottura.

In questo caso, il tempo di cottura viene definito in funzione dell'alimento collocato all'interno del forno; al termine del tempo di cottura, il forno cesserà di riscaldare la piastra.

Controllate quindi attentamente la cottura o il riscaldamento degli alimenti posizionati sulla piastra di cottura.

Attenzione: la piastra di cottura si mantiene calda anche dopo lo spegnimento del forno!

La piastra di cottura ha un senso d'inserimento: il lato provvisto di linguetta corrisponde al bordo posteriore della piastra. Evitate quindi di posizionarla in avanti. (9).

Questa linguetta non deve essere utilizzata per la movimentazione della piastra, ma solo per estrarla in occasione delle operazioni di pulizia. (12).

Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di smontare e pulire la piastra di cottura.

Pulizia

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare completamente.
- Non immergete in nessun caso l'apparecchio in acqua.

Pareti esterne

- Passate una spugnetta umida con sapone sulla superficie esterna dell'apparecchio. (1).
- Sciacquate e asciugate con cura.

Pareti interne

- Le pareti interne sono antiaderenti: eliminate eventuali schizzi di grasso con una spugnetta bagnata e detergente.

- Sciacquate e asciugate con cura.
- Evitate di utilizzare tamponi, spugnette metalliche, polveri sgrassanti o prodotti per la pulizia aggressivi (soprattutto decapanti a base di soda).

Accessori*

- Gli accessori* sono lavabili con acqua calda e detergente per piatti.
- Sciacquate e asciugate con cura.

Cassetto raccogli-briciole

- Il cassetto raccogli-briciole è lavabile con acqua calda e detergente per piatti.
- Sciacquate e asciugate con cura.

Piastra di cottura

- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di smontare e pulire la piastra di cottura.
- Per estrarre la piastra di cottura, afferrate la linguetta collocata posteriormente alla piastra stessa.
- La piastra di cottura è pulibile semplicemente con acqua calda e detergente liquido (non utilizzate spugnette metalliche o polveri sgrassanti). Lasciate asciugare.
- La piastra di cottura si posiziona semplicemente nel proprio alloggiamento al di sopra del forno, con la linguetta verso il lato posteriore.

Attenzione: non lavate gli accessori né la piastra di cottura in lavastoviglie.

GUIDA ALLA COTTURA

Le temperature e i tempi indicati sono forniti a puro titolo indicativo. I risultati di cottura possono variare in funzione delle ricette, dei piatti utilizzati o degli ingredienti.

Ingredienti	Funzioni – T°	Tempo
Torta di mele	BAKE 230 °C	25-35 minuti
Cookies	BAKE 180 °C	10-15 minuti
Pizza fresca 200 g	BAKE 230 °C	6-8 minuti
Patate gratinate surgelate	BAKE 230 °C	40-50 minuti
2 cosce di pollo	BAKE 230 °C	25-35 minuti
Filetto di merluzzo	BAKE 230 °C	18-22 minuti
Pancetta (10 mm)	GRILL (sportello socchiuso)	10 minuti, girate, quindi altri 4 minuti
Salsicce	GRILL (sportello socchiuso)	10 minuti, girate, quindi altri 4 minuti
Pasta gratinata	GRILL (sportello socchiuso)	15-20 minuti
Pancetta (10 mm)	Piastra di cottura - in modalità GRILL	20 minuti (10 per ciascun lato)
Macinato di carne	Piastra di cottura - in modalità GRILL	10-15 minuti sul primo lato, 5-10 minuti sull'altro lato
Patate riscaldate	Piastra di cottura - in modalità GRILL	25-30 minuti
Uova al tegamino	Piastra di cottura - in posizione GRILL	4-5 minuti

DURATA DI GARANZIA LIMITATA

* a seconda del modello